

2020年度 事業報告

学校法人 大和学園

I. 法人の基本情報（理念・沿革）

1. 学校法人 大和学園の理念体系

(1) 建学の精神

人の和の広がりを大きくし、もって人類の福祉増進に寄与する

(2) 学園の使命

広く世界に目を向けた職業と實際生活に必要な教育を通じて、
生涯学習社会の一翼を担い、豊かな社会と文化の創造に貢献する

(3) 教育理念

①教育綱領

- 真理を愛し、創造性を豊かにする
- 義務と責任を果たし、社会性を養う
- 清潔を尊び、礼節をわきまえた人格形成に努める
- 異なりを認め合い、相互に敬愛する
- 人に奉仕し、人をもてなし、人を幸せにする

②生涯学習の指針

- 楽しく学ぶ
- 豊かに生きる
- 自身を磨く
- 共にふれ合う

(4) 経営理念

①運営姿勢

- 透明性を高める
- 説明責任を果たす
- 満足度を高める
- 明確な目標を掲げ、達成をめざす

②行動原則

- 学ぶ姿勢を持ち、磨き高める
- 個々の力を全体の力に
- 創造と変革への挑戦
- インテグリティを貫く

2. 学校法人 大和学園の沿革（概要）

年	内容
1931	鮎鶴料理講習会発足
1941	大和家庭料理講習会開設
1951	京都府認可 大和家庭料理学園開設
1954	学校法人認可 大和料理専門学校に校名変更
1964	厚生大臣より調理師養成施設の指定を受け、調理師養成を開始
1970	京都調理師専門学校に校名変更
1974	京都栄養士専門学校を嵯峨の地で開校
1976	専修学校制度による専門学校の認可を得る
1978	C. I. A. (Culinary Institute of America =アメリカ料理専門短期大学)と姉妹校の提携交換教授制度成立
1981	創立 50 周年記念式典を挙げる
1984	京都栄養士専門学校に医療秘書科開設
1986	四条通千本角に新校舎を建設し、京都調理師専門学校を移転 フランス料理文化センター・パリ市商工会議所立フランス料理上級学校とアカデミック提携フランス料理留学コースの開設
1987	京都調理師専門学校に製菓技術科開設 ル・コルドンブルー料理製菓学校 (Le Cordon Bleu) とアカデミック提携 学校法人産能大学と教育交流
1988	ハワイ州立大学マノア校と国際教育および留学支援提携
1990	産能短期大学関西教育センターを本学園に開設 コーネル大学ホテル経営学部と教育交流
1991	キャリアール国際ビジネス専門学校を開校 京都調理師専門学校に上級調理師科開設
1993	京都栄養士専門学校に 2 号館完成 佛教大学と教育交流 ベルビュー大学と留学支援提携
1998	京都製菓技術専門学校を開設 キャリアール国際ビジネス専門学校からキャリアールホテル旅行専門学校に校名変更
2000	京都栄養士専門学校に管理栄養士科開設
2003	京都栄養士専門学校から京都栄養医療専門学校に校名変更 京都栄養医療専門学校に医療秘書科診療情報管理士専門コース開設
2005	京都栄養医療専門学校管理栄養士科に栄養教諭養成課程を開設 京都栄養医療専門学校栄養士科に食育コース(栄養教諭養成課程)を開設
2008	京都栄養医療専門学校の校舎リニューアル完成 京都製菓技術専門学校に上級製菓技術科を開設 キャリアールホテル旅行専門学校の新校舎完成

2009	<p>京都栄養医療専門学校に医療事務科、医療事務科医療情報技師専攻コースを開設</p> <p>京都調理師専門学校、京都製菓技術専門学校の校舎リニューアル</p> <p>キャリアールホテル旅行専門学校にブライダル学科を開設</p> <p>サービス産業生産性協議会（財団法人日本生産性本部）においてハイサービス日本 300 選に選定</p>
2010	<p>京都調理師専門学校の上級調理師科を京料理上級科、フランス料理上級科、イタリア料理上級科、フードコーディネーター科に細分化</p> <p>京都製菓技術専門学校の上級製菓技術科をパティスリー・ショコラ上級科、カフェスイーツ上級科、製パン上級科、京菓子上級科に細分化</p>
2011	<p>学校法人大和学園創立 80 周年</p> <p>京都栄養医療専門学校の医療秘書福祉科を医療秘書科に名称変更</p>
2012	京都府宮津市と連携協定を締結
2013	文部科学大臣より対象全 14 学科が「職業実践専門課程」に認定
2014	大和学園と太秦病院が共同事業者として京都市山ノ内浄水場跡地（北側用地）の跡地活用事業者に決定
2015	<p>京都栄養医療専門学校に医療情報科、診療情報管理士科を開設</p> <p>京都製菓技術専門学校の製パン上級科をパン上級科に、京菓子上級科を和菓子上級科に名称変更</p>
2016	<p>右京区役所、社会医療法人 太秦病院、京都学園大学（現：京都先端科学技術大学）と 4 者で「地域活性化に関する包括連携協定」を締結</p> <p>京都調理師専門学校の上級京料理科を和食・日本料理上級科に名称変更</p>
2017	<p>太秦キャンパスに新校舎（第 I 期棟）完成</p> <p>京都栄養医療専門学校の医療事務科を医療事務・医療秘書科に名称変更</p>
2018	<p>太秦キャンパスに京都調理師専門学校・京都製菓製パン技術専門学校（京都製菓技術専門学校から校名変更）を移転開設</p> <p>右京区役所、右京消防署、社会医療法人 太秦病院と 4 者で「防災および災害時支援に関する協定」を締結</p> <p>嵯峨キャンパスに 6 号館完成</p>
2020	<p>文部科学大臣より全校が「高等教育の修学支援新制度の対象機関」に認定</p> <p>大和学園地域健康栄養支援センターを開設</p> <p>キャリアールホテル旅行専門学校から京都ホテル観光ブライダル専門学校に校名変更</p> <p>京都ホテル観光ブライダル専門学校のブライダル学科コース改編、上級ブライダルコースを新設</p>

II. 法人の概要

1. 法人の名称と所在地

法人の名称	所在地
学校法人 大和学園	京都市中京区河原町二条下ル下丸屋町 396 番地の 3

2. 法人が設置する学校の名称と所在地

学校の名称	所在地
京都栄養医療専門学校	京都市右京区嵯峨天龍寺瀬戸川町 18-39
京都調理師専門学校	京都市右京区太秦安井西沢町 4 番 5
京都製菓製パン技術専門学校	京都市右京区太秦安井西沢町 4 番 5
京都ホテル観光ブライダル専門学校	京都市中京区河原町二条下ル二丁目下丸屋町 396 番地の 3

3. 役員（2020年5月1日現在）

定数：理事7人・監事2人

役	氏名
理事（理事長）	田中 誠二
専務理事	杉山 利隆
理事	田中 幹人
理事	仲田 雅博
理事	西阪 啓一
理事	亀田 尚己
理事	楠井 秀和
監事	中野 種樹
監事	香本 明彦

4. 評議員 (2020年5月1日現在)

定数：15人

役	氏名
評議員	楠井 秀和
評議員	田中 幹人
評議員	杉山 利隆
評議員	西阪 啓一
評議員	仲田 雅博
評議員	北條 嘉久
評議員	田中 田鶴子
評議員	影山 弘典
評議員	中坊 幸弘
評議員	谷口 貢
評議員	田中 誠二
評議員	水野 裕士
評議員	成田 宏史
評議員	奥村 知史
評議員	山口 友貴絵

5. 設置する学校・学科・入学定員・収容定員

(1) 京都栄養医療専門学校

学科名	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員
管理栄養士科	4年	40名	20名 (3年次)	200名
栄養士科	2年	120名	—	240名
医療事務・医療秘書科	2年	60名	—	120名
診療情報管理士科	3年	20名	—	60名

(2) 京都調理師専門学校

学科名	修業年限	入学定員	収容定員
和食・日本料理上級科 フランス料理上級科 イタリア料理上級科	2年	150名	300名
調理師科	1年	120名	120名
調理師科夜間部	1.5年	40名	80名

(3) 京都製菓製パン技術専門学校

①通学課程

学科名	修業年限	入学定員	収容定員
パティスリー・ショコラ上級科 カフェスイーツ上級科 パン上級科 和菓子上級科	2年	180名	360名
製菓技術科	1年	60名	60名
製菓技術科夜間部	1.5年	30名	60名

②別科（通信課程）

学科名	修業年限	入学定員	収容定員
製菓衛生師科1年コース	1年	440名	440名
製菓衛生師科2年コース	2年	120名	240名

(4) 京都ホテル観光ブライダル専門学校

学科名	修業年限	入学定員	収容定員
ホテル学科	2年	70名	140名
ブライダル学科	2年	70名	140名
旅行学科	2年	35名	70名

6. 教職員数（2020年5月1日現在）

（1）教員数

単位：名

校	本務教員	兼務教員	合計
京都栄養医療専門学校	42	40	82
京都調理師専門学校	29	25	54
京都製菓製パン技術専門学校	25	21	46
京都ホテル観光ブライダル専門学校	13	20	33
総計	109	106	215

（2）職員数

単位：名

校・局	本務職員
京都栄養医療専門学校	30
京都調理師専門学校	24
京都製菓製パン技術専門学校	21
京都ホテル観光ブライダル専門学校	19
法人事務局	14
総計	108

7. 施設の状況

学校法人大和学園の主な施設については、以下の通りである。

学校名 所在地	校地面積 (㎡)	校舎面積 (㎡)	備考
京都栄養医療専門学校 京都市右京区嵯峨天龍寺瀬戸川町 18	3036.13	4942.59	
京都調理師専門学校 京都市右京区太秦安井西沢町 4 番 5	8774.32	6835.17	※校地は一般定期借地権設定契約に基づき京都市より借用 ※校舎面積は 京都調理師専門学校専用 2195.47 ㎡ 京都製菓製パン技術専門学校専用 1626.47 ㎡ 共用 4639.70 ㎡
京都製菓製パン技術専門学校 京都市右京区太秦安井西沢町 4 番 5		6266.17	
京都ホテル観光ブライダル専門学校 京都市中京区河原町通二条下ル下丸屋町 396 番地の 3	607.90	3,075.44	

III. 事業の概要（2020年度業務報告）

1. 法人全体の事業概要

2020年度は、2018-2020年度中期経営計画『未来に挑戦、次代へ進化』の最終年度として、学園として、学校として、学科として、また一教職員として、現状に何か一つでもプラスすることで、よりよい変化を生み出し、新しい価値が創生できるよう、学園事業計画のテーマを「taiwa + (プラス)」と定め運営した。

特に今年度は、全世界で猛威を振るう新型コロナウイルス感染の拡大を防ぎ、学生、教職員一人ひとりの安全と健康を第一に考え、コロナ禍に対応する各施策を実行した。具体的には、文部科学省から通知された「新型コロナウイルス感染症に対応した学校再開ガイドライン」等に基づき、学校独自のガイドライン（学生向け・教職員向け）を作成し、学園を挙げて取り組んだ。特に教職員に対しては、安心して勤務できる環境を少しでも整えるため、基本方針（2020年度は第5報～第22報）を定期的に更新し教職員に発信した。加えて、在宅勤務制度を試験的に導入し、教職員にパソコンを貸与する等、在宅勤務ができる仕組みを整え、会議や研修等も全てweb化を実現するに至った。

教育については、遠隔授業を導入し、5月には通学課程の全学生（1,684名）に「遠隔授業支援金」を給付した。また、6月26日には文部科学省の公式ページにて、「新型コロナウイルスの影響を受けながらも、先進的な遠隔授業等の学校運営を行っている教育機関」として全国で3,000校以上ある専門学校の中から京都調理師専門学校が指名を受け掲載された。

授業運営についても、それぞれの科目の特性や教育効果を鑑み、コロナ禍においても、SDGsにも掲げられている「誰一人取り残さない」視点を持って、教員と職員が一丸となり職業教育の新しい形を追求して、オンラインと対面授業を組み合わせたハイブリットラーニングの究極系を生み出す1年となった。

職業型実学教育については、4ポリシー（「ディプロマ・ポリシー」「カリキュラム・ポリシー」「アドミッション・ポリシー」「アセスメント・ポリシー」）を好循環させるとともに、web版シラバスおよびルーブリック評価により、各学科の職業型実学教育の質を高めた。各授業ではOutcomes重視の理論と実践を融合させた科目横断型授業を展開し、多様化する学生に応じた公正に個別最適化された学びの提供およびそれを具現化するために、ICT教材を積極的に活用する等、学習意欲を向上させる学び易い仕組みを構築した。また、目標資格・検定の合格実績を常に全国トップレベルを維持することをめざした。

学生募集については、従来の来校型オープンキャンパスとオンラインでの施策を組み合わせた新たなマーケティングを展開し、アドミッション・ポリシーに沿った入学者を獲得するために、各SNSやプレスリリースの特性を活かした情報発信と、SEOの強化や良質なコンテンツ作成によってwebマーケティングを充実させ、学園・各校の認知度向上を図った。

キャリアサポートについては、ディプロマ・ポリシーに沿った卒業生を輩出し、学生の夢や希望を叶える就職支援を行うことで、第一希望就職を軸にした就職の4指標（進学・就職希望者率、進路決定率、専門職就職率、第一希望就職率）のさらなる向上をめざした。

taiwa 流動き方改革については、OODAループを導入し、業務のスクラップ・アンド・ビルドを効果的に活用して教職員一人ひとりのキャリア・ライフ・バランスを推進するとともに、前述の

在宅勤務制度や時間単位の年次有給休暇制度の導入等、コロナ禍においても心身ともに充実して豊かな人生を送ることができる環境整備や仕組みづくりを行った。そして、職能開発援助制度等を軸に、FD・SDの充実はもとより教員や助手の技巧・技能を高めるコンクール出場、学会発表、論文投稿はもちろんのこと、上位の資格・検定試験の合格や上位学位の取得を後押しし、人材力の強化に繋げた。また、非効率な業務の見直しやエネルギーコストの削減、SDGs達成に向けたCSV活動の推進等、「教員と職員」や「部署間」の垣根を越えて教職員が一体となって取り組んだ。

2020年度は「ステークホルダーから選ばれ続ける学園・学校づくり」をめざし、共創と共育、全体最適、多様化の3つのキーワードを念頭に置いて、教職員が一丸となって事業に取り組むことで、第8次中期経営計画『未来に挑戦、次代へ進化』に掲げられた推進項目、定量目標を高いレベルで達成した。

2. 京都栄養医療専門学校の事業概要

職業型実学教育については、4ポリシーを好循環させるとともに、web版シラバスおよびルーブリック評価により、各学科の職業型実学教育の質をさらに高めた。各授業ではOutcomes重視の理論と実践を融合させた科目横断型授業を展開し、多様化する学生に応じた公正に個別最適化された学びと学習環境の提供およびそれを具現化する学びやすい仕組みを構築した。さらに、地域貢献や本校の職業教育の質向上を目的とした大和学園地域健康栄養支援センターを設立した。

学生募集では、従来の来校型オープンキャンパスに加え、オンライン型のイベントの実施やリモートによる個別相談および入学面接試験を実施する等、新たな学生募集マーケティングを展開し、属性や地域を問わず広範囲へ本校で学ぶ意義や学科の魅力・強みをわかり易く伝えた。さらに、教育提携校獲得のために高校との連携強化を促進した。

キャリアサポートについては、就職活動に苦戦する学生や早期離職者の抑止と防止が課題となる中で、教職協働で学生と事業所のマッチングの強化やキャリアデザインを通じた「ライフデザイン力向上」および「社会人基礎力強化」に取り組んだ。なお、進学・就職希望者の進路決定率は98.9%、うち就職者の学習分野を活かせる専門職への就職は96.4%となった。

管理栄養士科では、ディプロマ・ポリシーや管理栄養士のための栄養学モデル・コア・カリキュラムに基づき、「確かな調理技術を持った管理栄養士の養成」をめざして、体系的に行う実践栄養学実習や食物・栄養実践研究、臨地実習の連携をさらに強化した。また、第35回管理栄養士国家試験では100%の合格率、第17回栄養士実力認定試験認定A取得は84.6%となった。低学年次からの体系的な独自の試験対策をブラッシュアップさせて、学生の主体的な学びを引き出し、新たな試験対策を展開した。

栄養士科では、改定した3ポリシーに基づき職業型実学教育を展開した。特に1セルフ、2セルフで行う調理学実習と実践調理学実習の体系化や、給食実務実習や校外実習と連動させたシラバスの改編に産学連携して取り組み、「給食の運営に秀でた栄養士」を養成した。また、栄養士実力認定試験対策に継続的に改善を加え、学生の自己学習力をアップさせることで、第17回栄養士実力認定試験認定A取得は82.8%となり、成績優秀賞を1名が、成績優良賞を2名が受賞した。さらに、次代を見据えたカリキュラムや専門クラス・コースの編成、目標とする資格・検定の確立、主体的な学びを促進する履修制度の構築等、栄養士養成における新たな価値創造に着手し、栄養士科の未来づくりに取り組んだ。

医療事務・医療秘書科では、病院事務職の中核として高いマネジメント力を有する医療事務職、医療機関の受付対応や計算請求事務ができる人材、看護クラーク、病棟クラークの養成に取り組んだ。2021年3月卒業生については、診療報酬請求事務能力認定試験52.1%の合格率をはじめ、医事コンピュータ技能検定3級100%、2級77.2%、秘書技能検定では準1級の合格者を3名輩出する等、高い資格検定合格実績をあげた。

診療情報管理士科では、「医療事務」「診療情報管理」「医療情報処理」の3つの基本となる能力を身につける教育を柱に、高い診療情報管理や医療情報の専門性を有し、医療の質の向上や病院経営に参画できる医療事務職のスペシャリストの養成に取り組んだ。がん登録実務初級者認定試験は2年連続100%合格、電子カルテ実技検定は78.0%取得、診療情報管理士認定試験は86.7%と高い合格率となった。

3. 京都調理師専門学校の事業概要

太秦キャンパスにおいて、ネットワーク通信の高速化と安定化により快適に遠隔授業が運営できるようにネットワーク環境を整備した。実習授業については、ポイントとなる調理の手元動作や店舗運営に必要な動作等の動画コンテンツを用いて事前に学習した後、実際に体験する「反転授業」を取り入れることで、学生の理解度をより高める工夫を行った。

年度当初より、学生へのメール・メッセージ配信やweb面談はリモートによる手厚いサポートを行うことで、学生の学びに対する不安の解消やモチベーションの維持、満足度の向上につなげ、2020年6月には文部科学省の公式ホームページで「新型コロナウイルスの影響を受けながらも遠隔授業等の工夫を行っている教育機関」として本校の取り組みが掲載された。

また、文部科学省令和2年度委託事業「専修学校における先端技術利活用実証研究」としての「VRを利活用した調理分野における新たな職業教育プログラム開発に関する実証研究事業」ならびに「専修学校による地域産業中核的人材養成事業」としての「EdTechを利用した和食・日本料理業界のサービスイノベーションにつながる人材育成プログラムの実証事業」がそれぞれ採択され、新たな職業教育プログラムの開発によるまちづくり、ひとづくりに貢献するプログラムを始動した。

教育内容については、多様化する学生に応じた公正に個別最適化された学びを提供するとともに、教育課程編成委員会や学校関係者評価委員会における産業界からの意見や点検評価等の客観的な評価を用いてPDCAサイクルを循環させ、学校・学科の強みを最大限に活かした職業教育の充実を図った。日々の授業や学生レストランにおいては、衛生ルールの遵守による想定外を無くす安全・安心な運営を前提とし、課題を丁寧に紐解いて解決することはもちろん、「学生が学びやすく、教員が教えやすい」を念頭に置きながら、taiwa 流職業型実学教育の質的向上をめざした。

学生募集については、オンラインシステムを用いた入試やターゲット別にセグメントされたwebオープンキャンパスを取り入れて、本校で学ぶ意義や各学科の魅力・強みの訴求を徹底した。アドミッション・ポリシーに則った入学者を得るために、SNS やプレスリリースの特性を生かした情報の発信、LINEnext を活用したwebマーケティングを展開し、京調ブランドを訴求した。留学生募集も強化し、遠方からの入学希望者や、年々増加する社会人等、様々なバックグラウンドを持つ入学希望者のニーズに合わせ、入試や奨学金制度、ハウジング等の学生サポート体制の充実を図った。

資格・検定については、京都府ふぐ処理師試験合格率 84.8%、HRS（3級）合格率 82.4%（フランス料理上級科・イタリア料理上級科）となった。

キャリアサポートについては、就職の4指標を向上させるとともに、特に第1希望就職に拘った就職支援を行うことで、進学・就職希望者の進路決定率は99.6%、うち就職者の学習分野を活かせる専門職への就職は99.1%となった。

和食・日本料理上級科では、ホスピタリティマインドの醸成と反復練習による基本技術、さらに五法に則った応用調理の習得をめざした。レストラン実習では、技術力・コミュニケーション能力を向上させて、新規献立の立案や繁盛店を運営できる日本料理界の中核的専門人材の養成に取り組んだ。

フランス料理上級科では、反復練習により安定した基本技術を習得するとともに、料飲接客サ

ービスを通じて接客サービスの重要性を理解させることに努めた。またレストラン実習を通じて食材の目利きや活かし方を身につけ、京都の食材とフランス文化を融合させた料理を提供する等、繁盛店を運営できる管理力の習得をめざした。学びの成果としては、学生自主献立コンクールを京都商工会議所と連携して開催した。

イタリア料理上級科では、継続的な基本技術の反復練習と、調理法やイタリア料理文化を科目横断的に学び、レストラン運営に必要なすべての工程の理解をめざした。レストラン実習のメニューには地方料理や郷土料理を取り入れるだけでなく、イタリア料理学を通じて得た深い知識を活かして、お客様からより高い満足度を得られるメニュー作りを行い、繁盛店を運営する能力の醸成に努めた。

調理師科では、カリキュラム・ポリシーに基づき基礎技術教育を重視した中で、料理作りを通じて基礎技術力の向上を図り、確実に技術力を身につけることができる授業を運営した。さらに、実習と座学を関連付けることで、技術と知識の重要性を理解させ、料理を学ぶ喜びが実感できる教育に努めた。また、学力を底上げするために小テストを実施する等、幅広く活躍するために必要な能力を高め、調理業界で即戦力となる実践に強い人材養成に努めた。

調理師科夜間部では、前期から料理に重点を置くことで「料理ができる喜び」を学生に伝え、基礎技術の評価を中期・後期にも実施した。さらに、応用調理、大量調理、専門調理、レストランシミュレーションを有機的に連動させて、同一献立を繰り返し実習することで、確実な技術習得を図った。また、座学では実習と関連する内容に軸足をおき、常に教育が一つの流れとなって学べる内容へとシフトし、座学教員と実習教員がきめ細かく連携することで、夜間部ならではの効果的な授業運営を行った。

4. 京都製菓製パン技術専門学校の事業概要

職業型実学教育については、教育の3ポリシーに基づきアセスメント・ポリシーを活用したPDCAサイクルを循環させ、製菓衛生師として必要な知識と技術習得によって製菓分野で活躍できる職業人育成に努めた。製菓衛生師試験に関しては、きめ細かいサポートを徹底したことで、2年制学科の合格率は99.3%と高い実績に繋がった。また、スキルアッププログラムや校外実習、資格検定対策、就職支援セミナー等、ディプロマ・ポリシーに掲げた人材養成の糧となるすべての学習活動を充実させた。授業評価や満足度アンケート等の点検評価結果、出席状況、成績評価、資格検定合格率、退学率、就職・進学実績の4指標のデータ等に基づいて改善し、教育の最適化を図った。教科科目の内容については、知識と実務を連動させたシラバスにより、学習目標を達成すべく専門知識を深め、卓越した技術の習得をめざした。さらにアカデミー・オブ・ホスピタリティを標榜する学園の製菓・製パン分野で活躍する人材の養成校として、ハピネス・ホスピタリティ・スタンダードを基軸とした、人間性を高める教育により、社会が求める中核的専門人材の養成に繋がった。

学生募集については、SEO対策を強化しオーガニック検索流入を高めてコンバージョンに繋げるwebコンテンツの充実、入学希望者に最大限の魅力を伝えるオープンキャンパスの運営、高大接続改革からの変化を見据えた入試改革等、製菓校すべての教職員が協働して広報活動を展開した。新型コロナウイルスの影響を受けて来校でのオープンキャンパスの参加や入試受験が難しい方にはwebオープンキャンパス、web面接を実施した。

キャリアサポートについては、学生の夢の実現に繋げる第一希望就職を実現するため、就職部スタッフと担任が連携して、「教職協働」で就職支援を行った。進学・就職希望者の進路決定率は99.5%、うち就職者の学習分野を活かせる専門職への就職は98.0%となった。

パティスリー・ショコラ上級科では、1年次前期で学んだ基本技術を後期のアドバンス実習で体系的に復習し、基本技術の習得を確実なものにするとともに、実習時の挨拶、返事、身だしなみの指導を強化し、社会人基礎力の向上にも努めた。2年次では反復実習を軸とし、販売をシミュレーションすることで、基本技術を活かした大量生産の手法を身につけた。パティスリーショップ実践においては、実際の店舗を想定したメニュー構成や製造・販売オペレーションを行い、より効果的に総合的実践力を高めた。

カフェスイーツ上級科では、1年次後期のアドバンス実習において、メニューと組み合わせでコーヒー・紅茶の抽出法を身につけ、2年次の前期にエスプレッソマシンを使用した実習を増加させて、カフェ実践において早期にエスプレッソマシンが使用できる運営を実現させた。また、接客マナー演習による、サービス接客能力の向上と合わせ、カフェ実践の授業前には接客7大用語の唱和を行う等、カフェ運営において学生の主体性を高め、総合的実践力の向上に努めた。

パン上級科では、1日実習において、製パン理論との連動性を強化し、基本技術と製パンプロセスの自己判断能力が身につくように指導した。また、2年次の1日実習には新しくサンドイッチを、2年次後期に焼き菓子を取り入れることで、これからの製パン業界において、幅広いメニューを提案できる人材の養成に繋がった。

和菓子上級科では、1年次後期のアドバンス実習において基本技術（分割・包餡）の完全習得を実現させ、2年次における専門力・実践力の向上に繋がった。特に分割はさらに高いレベルが求められるため、メニューを充実させ、技術検定との連動により到達レベルを明確にした指導を実

践した。また、和菓子処実践、茶道演習、販売実務書道を通じて、実践力のみならず日本の伝統文化とおもてなしの心が学べる特色あるカリキュラムで、京都で和菓子を学ぶ魅力の訴求を高めた。

製菓技術科では、製菓衛生師として活躍できるコア技術や知識と、社会人として必要なホスピタリティマインドが最短で習得できる教育を展開した。グループ実習では衛生管理、基本技術の習得とコミュニケーション能力の醸成、コース別応用実習では選択した分野を深く学ぶことで専門技術を高めた。製菓衛生師試験対策では、個々の成績レベルに合わせたアダプティブラーニングを実践し、卒業後は e-Learning および対面対策講座の充実を図り、合格率 88.6%となった。

製菓技術科夜間部では、基本、応用、専門の積み上げ方式および反復実習による全分野（和菓子、洋菓子、パン）の総合的技術を身につけるカリキュラムを構築した。また、製菓衛生師試験に合格できる力を育むため、模擬試験結果を踏まえ、成績上位、中位、下位層の 3 コースに分割し、下位層をターゲットとした少人数制による効果的な試験対策を行い、合格率 94.1%となった。

通信課程では、高等学校、大学との連携強化により 2 年コースの受講者増加を図った。また、グループ校の学生が通いやすいスクーリングスケジュールを継続して作成することで、Wライセンスの取得を促進し、学園のスケールを活かして多くの受講生が募れるように努めた。10 月入学生生募集においても、通信課程の魅力の訴求する動画の作成やそれを用いた説明会の実施、ホームページのリニューアルに加え、受講料納入パターンを増やす等、定員充足に向けた取り組みを強化した。運営においては、e-Learning による製菓衛生師試験対策問題の提供や実習動画の配信等のコンテンツを充実させ、教育の付加価値を高め受講生満足度が高まる講座運営を行った。

5. 京都ホテル観光ブライダル専門学校の実業概要

各授業においては、多様化する学生に応じた公正に個別最適化された学びの提供により、学力の3要素（①知識・技能 ②思考力・判断力・表現力 ③主体性・多様性・協働性）を発展・向上させ、業界が求める人材育成に努めた。学生同士が切磋琢磨し、相互に刺激を与えながら知的に成長する課題解決型のアクティブラーニングを取り入れ、学生の思考力や表現力を引き出して、知性を鍛えるとともに、キャリアール・クール・スタンダードをベースとした規範やモラルを守り抜くアカデミック・インテグリティと、教育理念にもある異なりを認め、相手の立場に立って物事を考えられるホスピタリティマインドを醸成する独自の職業教育を推進した。

また、これまで培ってきた指導ノウハウに創意工夫や改善を加え、学生一人ひとりの理解度や到達度に合わせた指導やフォローを行い、資格検定においては全国トップレベルの合格実績を創出した。

さらに、文部科学省令和2年度専修学校リカレント教育総合推進プロジェクトである「京都観光復活に寄与する観光人材のための産学連携リスタートプログラムの開発・実証事業」の採択を受け、POSTコロナ時代の京都観光を担うに相応しい人材を養成すべく、京都の英知を結集したオリジナルで実効性の高い教育プログラムの開発に着手した。

加えて、キャリアアップや自分磨きをサポートする生涯学習事業部を専門学校に組み入れるとともに、将来グローバルに活躍できる人材を養成する留学生を対象としたホスピタリティビジネス学科の開設を進める等、新たな未来の創造にむけて前進した。

学生募集については、SEOの強化とSNS投稿により認知度を向上させて、オンラインシステムを用いたwebオープンキャンパスを取り入れて、本校で学ぶ意義や学科の魅力・強みをわかりやすく伝えた。またリモートを通じて個別相談を実施する等、新型コロナウイルスの影響で参加できない希望者に対してピンポイントにきめ細やかなフォローに取り組んだ。

キャリアサポートについては、コロナ禍となり観光業界は採用計画の変更や規模縮小、厳選採用という状況となったが、就職の4指標を高いレベルで達成し、特に第一希望進路の実現に向け、希望事業所への就職や、大学編入学の促進等、進学進路を含めてトータルにサポートした。進学・就職希望者の進路決定率は100%、うち就職者の学習分野を活かせる専門職への就職率は84.4%となった。

ホテル学科では、ホテルにおける各職種に必要な知識と実務のスキル向上とともに、確かな語学力と物怖じしないコミュニケーション力、お客様を思いやるホスピタリティマインドを兼ね備えた人材養成に取り組んだ。特に、語学教育については、入学から卒業まで継続した英語科目の設定により全体の語学力を底上げするとともに、希望選択制の実務的な英会話科目を設定し、学生の学ぶ意欲に応えた。また、専門的な知識とスキルの修得のみならず、業界や職種への魅力と社会人として働く自覚と責任を持たせるために、コロナ禍の感染防止対策を整えながら、ホテル訪問等を通じて、ホテルサービスに対する考え方を体感できる学習の場を設けた。また、日々の科目指導において、検定を意識した授業を展開し、HRSは2年連続で100%の合格率、ホテル・マネジメント技能検定学科91.5%、実技87.7%と高い合格実績に繋がった。

旅行学科では、1年次での国内・総合旅行業務取扱管理者試験のダブル合格を大きな目標として掲げ、入学前教育から試験当日に至るまでの授業、その他の検定チャレンジ等、体系的な教育プログラムとオリジナル教材や試験対策アプリを効果的に活用し、高い合格実績の創出に努め、

2021年3月卒業生は国内旅行業務取扱管理者試験で52.4%の合格率を達成した。また、就職指導においては、学生の希望する職種をより明確にするためのOB・OG訪問等の新たな仕組みづくりにもチャレンジするとともに、それぞれの希望職種に対応したOne to Oneのキャリアカウンセリングや模擬面接を行うことで、学生の第一希望進路の実現に向けたフォローを徹底して行った。さらに、社会人として長きにわたり活躍し、人生を自らの力で切り拓くことのできる人材を輩出するために、プレゼンテーションや卒業研究等の授業を通じて、学生が自ら考え行動する、自身の意見やアイデアを人に伝えることができるように授業運営、学生指導に取り組んだ。

ブライダル学科では、これまでも全国トップレベルの資格・検定の合格実績を創出してきたが、各検定対策担当講師との連携をこれまで以上に強化し、対面、オンラインを併用した対策授業を実施し、繰り返し学習できる環境を整えた。結果として、HRS（3級）は2年連続合格率100%、ジュエリーコーディネーター検定（3級）合格率100%等、すべての強化検定において高い実績を挙げた。国家検定ブライダルコーディネーター技能検定においては2年生合格率98.1%、1年生合格率100%と、早期に試験内容の分析を行い、対策を講じて、資格に強いブライダル学科を証明した。また、めざすべき業界や職種への想いを途中で投げ出すことなく、達成できるまで貫き通す意志と覚悟を持った人材を養成するために、専門知識やスキルの修得に加え、社会人基礎力の向上を図った。さらに、コロナ禍の厳しい就職活動戦線でも第一希望進路の決定をめざして、学生一人ひとりに寄り添った就職指導、サポートを就職部と協働して取り組んだ。

IV. 財務の状況

財務状況経年推移

●資金収支計算書

(単位 円)

資金収入の部			
科目	2018年度	2019年度	2020年度
学生生徒等納付金収入	2,873,076,744	2,785,564,132	2,739,318,521
手数料収入	22,372,660	22,618,060	21,284,450
寄付金収入	4,060,000	1,560,000	100,000
補助金	8,802,739	24,114,156	153,760,061
保険金積立収入	0	0	200,023,742
資産売却収入	0	0	635,100,000
付随事業・収益事業収入	192,757,725	170,886,371	265,451,418
受取利息・配当金収入	1,433,999	886,832	1,122,226
雑収入	44,374,158	19,058,198	20,115,165
借入金等収入	0	0	0
前受金収入	1,217,171,304	1,178,595,469	1,110,203,781
その他の収入	918,472,219	868,748,166	780,838,539
資金収入調整勘定	-1,266,808,874	-1,239,119,747	-1,328,889,097
前年度繰越支払資金	2,647,259,386	1,377,380,534	1,280,103,788
収入の部合計	6,662,972,060	5,210,292,171	5,878,532,594
資金支出の部			
科目	2018年度	2019年度	2020年度
人件費支出	1,361,449,400	1,376,972,927	1,351,864,181
教育研究経費支出	421,634,788	415,889,058	556,246,768
管理経費支出	947,227,046	756,459,979	702,600,755
借入金等利息等支出	15,448,651	9,791,545	9,068,674
借入金等返済等支出	1,489,304,000	164,632,000	151,968,000
施設関係支出	140,734,800	0	0
設備関係支出	98,434,350	187,222,487	42,655,081
資産運用支出	16,564,050	11,438,991	16,066,165
その他の支出	890,611,050	1,078,090,374	761,668,229
資金支出調整勘定	-95,816,609	-70,308,978	-70,916,508
次年度繰越支払資金	1,377,380,534	1,280,103,788	2,357,311,249
支出の部合計	6,662,972,060	5,210,292,171	5,878,532,594

●事業活動収支計算書

(単位 円)

科目		2018年度	2019年度	2020年度	
教育活動収支	事業収入の活動部	学生生徒等納付金収入	2,873,076,744	2,785,564,132	2,739,318,521
		手数料	22,372,660	22,618,060	21,284,450
		寄付金	4,060,000	1,500,000	100,000
		経常費等補助金	8,802,739	294,757	145,706,089
		付随事業収入	192,757,725	170,886,371	265,451,418
		雑収入	44,374,158	19,058,198	20,115,165
		教育活動収入計	3,145,444,026	2,999,921,518	3,191,975,643
	事業支出の活動部	人件費支出	1,357,561,344	1,372,531,330	1,364,256,221
		教育研究経費支出	827,521,630	933,590,270	1,080,875,563
		管理経費支出	1,197,826,781	920,536,001	752,677,470
教育活動支出計		3,382,909,755	3,226,657,601	3,197,809,254	
教育活動収支差額	-237,465,729	-226,736,083	-5,833,611		
教育活動外収支	事業収入の活動部	受取利息・配当金	1,433,999	886,832	1,165,208
		その他の教育活動外収入	0	0	0
	教育活動外収入計	1,433,999	886,832	1,165,208	
	事業支出の活動部	借入金等利息	15,448,651	9,791,545	9,068,674
		その他の教育活動外支出	0	0	0
教育活動外支出計	15,448,651	9,791,545	9,068,674		
教育活動外収支差額	-14,014,652	-8,904,713	-7,903,466		
経常収支差額	-251,480,381	-235,640,796	-13,737,077		
特別収支	事業収入の活動部	資産売却差額	0	0	99,999
		その他の特別収入	0	24,930,769	51,923,984
		特別収入計	0	24,930,769	52,023,983
	事業支出の活動部	資産処分差額	1,525,080	3	1,717,414,867
		その他の特別支出	0	0	0
特別支出計	1,525,080	3	1,717,414,867		
特別収支差額	-1,525,080	24,930,766	-1,665,390,884		
基本金組入前当年度収支差額	-253,005,461	-210,710,030	-1,679,127,961		
基本金組入額合計	-1,722,315,125	-335,274,372	-181,584,716		
当年度収支差額	-1,975,320,586	-545,984,402	-1,860,712,677		
前年度繰越収支差額	-2,529,999,509	-4,505,320,095	-5,051,304,497		
基本金取崩額	0	0	3,922,920,908		
翌年度繰越収支差額	-4,505,320,095	-5,051,304,497	-2,989,096,266		
(参考)					
事業活動収入計	3,146,878,025	3,025,739,119	3,245,164,834		
事業活動支出計	3,399,883,486	3,236,449,149	4,924,292,795		